

Note de lecture
Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques
Éducagri

« Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques », Branger, Alain, Richer, Marie-Madeleine, Roustel, Sébastien et *al.*, éditions Educagri, 2007, ISBN 978-2-84444-616-9
Éducagri éditions
BP 97999 – 21079 Dijon
03.80.77.26.32
editions@educagri.fr – <http://www.editions.educagri.fr>
Frais de port : 4€ par commande.

La sécurité alimentaire nous concerne tous, du simple consommateur pensant à laver sa salade au responsable qualité surveillant sa production hebdomadaire de 200 tonnes de steaks hachés.

La liste des dangers est, en elle-même, relativement limitée, mais l'ampleur des risques et tout autre.

Il est alors intéressant de trouver et d'évoquer des ouvrages pouvant réunir l'ensemble des acteurs intéressés par le sujet au delà de la cible prévue par l'éditeur.

« Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques » fait partie, comme d'ailleurs nombre de titres d'Éducagri, et plus largement beaucoup d'ouvrages scolaires, de ces publications qu'il est utile de sortir du circuit dans lequel l'usage va les confiner.

Issu d'un travail collaboratif d'enseignants, l'ouvrage a pour premier mérite de faire le tour d'une problématique classique – analyse des dangers – gestion des risques – et poser clairement, entre autres, par le biais d'un exemple concret de *process* en IAA *, ce qui peut et ce qui doit être fait.

Structuré en 3 grandes parties, présentation des dangers, méthodes d'analyses (y compris sensorielle) et sécurité alimentaire avec un dernier chapitre, loin d'être hors sujet, sur les vaccins, chacune pourra être utile pour apprendre ou réviser ses connaissances dans l'exercice de nos divers métiers.

Ainsi le cuisinier, dont le moins que l'on puisse dire est que la formation en microbiologie dont il dispose est sommaire, pourra t'il visualiser les dangers et les risques dans ses pratiques.

Le futur créateur d'entreprise agroalimentaire disposera des références législatives du paquet hygiène.

Les jeunes Responsables Qualité pourront revoir ou envisager les diverses approches de l'analyse.

Et le consommateur, peu au fait des précautions qui entourent l'élaboration de sa nourriture journalière, regardera peut-être le principe de précaution d'une autre manière.

** L'auteur de ces lignes, quelque peu impliqué dans la recherche sur les plantes aromatiques, regrette quand même que les auteurs n'aient pas saisi l'opportunité d'une recette de quenelles pour aborder, par exemple, l'incorporation d'un mélange comme le quatre-épices pour souligner les possibles dangers. Mais peut-être manque t'on de données....*

Bernard Pichetto, Toil'd'épices

<http://www.toildepices.com>